

## ENTRANTES

Ensalada de endibias al queso roquefort  
Ensalada de yemas de espárragos con ventresca  
Delicias de verduras con hígado de oca  
Sopa de pescado ondarresa  
Jamón ibérico  
Crema de puerros  
Pisto a la bilbaína  
Foie-gras de Las Landas (2 raciones)

## MARISCOS

Centollo en ensalada aromatizada con Jerez  
Bogavante gratinado en su salsa al sabor de mostaza  
Ensalada templada de langostinos  
Txangurro en su cáscara al queso Parmesano

## PESCADOS

Bacalao estilo guria con salsa de espinacas y pimientos  
Bacalao al Pil-Pil  
Bacalao del chef  
Bacalao 'Club Ranero' con verduras  
Bacalao a la vizcaína  
Bacalao a los cuatro gustos  
Pimientos verdes rellenos de chipirones en su tinta  
Centro de merluza a la plancha con refrito de ajos  
Almejas a la marinera  
Lomos de merluza con kokotxas y almejas  
Cola de merluza rellena de marisco  
Cogote de merluza a la bilbaína  
Merluza frita con pimientos rojos  
Pescado según mercado

## CARNES

Pichón braseado con foie

Lomo de buey a la pimienta negra

Hígado de oca grille

Entrecot a la plancha en su jugo al vino tinto

Solomillo con hígado de oca fresco al jerez

Solomillo al queso del país

Medallones de solomillo a la pimienta verde

*Steack tartare* con jerez

## POSTRES

Isla de Izaro con piper mint

Tostadas Guria

Tarta del chef

Surtido de helados

Ensalada de frutas del tiempo

Tocino de cielo

Flan de crema de chocolate blanco

Arroz con leche

Quesos del país

Sorbetes al gusto

Espuma de chocolate con naranja confitada

Canutillos a la crema de queso

Cuajada con miel